



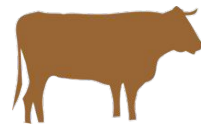
www.mycow.de

Biofleisch mit Biografie

Rind . Schwein . Lamm



Kotelett mit Pistazien vom Grill



Zutaten für 2 Personen:

Für das Fleisch: 0,6 kg Kotelett (2 St.), 3 EL Meersalz, 1 EL Rohrohrzucker, 1l Wasser, 2 Lorbeerblätter, 50g Pistazien, ½ Bund Estragon, 1 TL Dijon-Senf, 2 EL Olivenöl // Für den Salat; 15 Cherrytomaten, ½ Bund Estragon, 1 EL Himbeeressig, 2 EL Olivenöl, 1 Schalotte, frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Meersalz und Zucker in einer Schüssel im Wasser (kalt) auflösen, die Lorbeerblätter und die Koteletts hineinlegen. Drei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Dann herausnehmen und abtupfen. Pistazien und Estragon hacken, Öl und Senf mischen und auf Kotelett von beiden Seiten streichen. Dann Pistazien und Estragon daraufgeben, leicht andrücken. Die Koteletts von beiden Seiten bei direkter Hitze 3 min. scharf angrillen mit Deckel und dann 10 min. am Rand ohne Hitze (und ohne Deckel) ruhen lassen. Zwischenzeitlich die Tomaten halbieren, mit restlichem Estragon, gehackter Schalotte, Essig und Öl mischen. Geriebenen Parmesan darüber geben.

Hinweis: Sie benötigen für dieses Rezept möglichst einen Kugelgrill.

Biofleisch bestellen:
<http://www.mycow.de>

Kotelett in unseren Paketen:
>> Kraft

Nichts verpassen: Rezepte und
Aktuelles in unserem Newsletter:
<http://www.mycow.de/newslette>

Kontakt

www.mycow.de

Landnah GmbH

T: 03844 890 13 07

F: 03844 890 13 08

E: info@mycow.de

Guten Appetit!